Coniglio

Vrso.

bona arrosta / ma la parte de drieto, e miglior, / et la parte de nanzi, e bona i sapore come, e dicto: Carne de Coniglio, e meglio arrosto / ch̄ in niuno altro modo / et li lumbi soñ la miglior parte de esso: Carne de Vrso e / bona in pastelli:

Per cocer Capponi / Pauoni / Fasani / & alt̄ uolatili.

Cucerone, ouer cisno / ocha / Anetra / Grua / ocha saluatica / Airone / & Cucogna / uogliono essere arrosto piene de aglio, o / cepolle / et altre bone chose: Pauoni / Fasani / Coturnici / Starne / Galline saluatiche / Pedarelli / Quaglie / Turdi / Merule / et tutti li altri boni Vcelli uogliono esser arrosto: Pollastri arrosto: Pipioni son boni allesso / ma arrosto son migliori: Palumbi saluatichi son boni arrosto / ma son migliori allesso con pepe & salua: Cappone bono uole esser allesso / et quando e ben grasso uole esser arrosto / Simelemente e la gallina:

Volatila omña

Per hauere ogni carne bella allesso.

Chi uole hauer bella carne allesso la deue diuidere in pezi come glipiace / & porla a mollo in agua fresca per spacio de una hora / poi lauarla bene con agua calda / et poi uotrū con agua fresca / et ponerla al foco in uno caldaro doue nō stia a stretto a zio che rimanga piu bianca / Poi gli deui poner el sale secondo che e necessario / et schiumarla bene sopratutto / et se il sale non fosse netto

ponilo in un pocha dacqua calda / & i breue spatio serra deliquato / et conuerso in salimora / laquale come sia raserrata se potra poner nel caldaro pianamente / a zio che non ve andassi la terra, che serra sul fondo: et se la carne fusse uecchia et dura / special mente Cappone et Gallina / cauala parechie uolte dal agua bollente / et rinfredala nel agua fresca / et in q̄sto modo serra piu bella et piu presto cotta:

per fare ogni bello arrosto:

Per fare bello arrosto de pollastri / de capponi / de Capretti / o de qualunche altra carne ch̄ meriti essere arrosta / prima se fosse carne grossa / fagli trare un boglio / excepto se fosse de uitello giouine / et poi lardala / come se fañ li arrosti: se fosse Cappone / Fasano / pollastro / capretto / o qualunchaltra carne / ch̄ meriti arrosto / fa ch̄ sia ben netta / et polita / poi mettila in agua bollente / et subito cauala fore / et ponila in agua freda / et questo se fa / a zio ch̄ sia piu bella / & meglio se possa conciare: poi lardala / zio, e / con lardo battuto / & altre chose conuenienti odorifere onta bñ / secondo el gusto del tuo signore: et drento se te piace gli poni de bone herbe con prune secche / marasche / et visioli / o in tempo, de agresto / et altre chose simile: poi mettila ordinatamente nel speto / et ponila al foco / et dagli nel principio ad asio ad asio / perche sia bello & bono arrosto se deue cocere pian piano: et